

## Entrées

---

Poulpe ...	<i>...à la plancha, arc en ciel de tomates, fruit de la passion</i>	28.-
Veau ...	<i>... en tartare, câpres et citron confit, sauce verte au persil</i>	28.-
Burratina...	<i>...fumée, cœur de laitue braisée, fantaisie de chicorée, perles de balsamique</i>	24.-
Asperges vert...	<i>... fondantes, yaourt de bufflonne aux ails des ours et radis</i>	26.-
Concombre...	<i>...gaspacho parfumé au wasabi, focaccia à la tomate et mousse de chèvre frais bio</i>	19.-

## Pâtes&Risotti

---

Risotto...	<i>... sauté d'artichauts violets, tomates séchées et écume d'oursins</i>	36.-
Orecchiette...	<i>...di « grano arso » sauté de veau minute, pesto de roquette et vieux parmesan</i>	26.-
Agnolotti ...	<i>... del plin aux poivrons, farce d'aubergine et basilic, crème de burrata</i>	23.-
Spaghettoni	<i>... « Cacio &amp; Pepe » et crevettes.</i>	29.-

## Poissons

---

Sole...	<i>...en filet, croustillant de tofu, crème de fenouil et poudre d'olive</i>	43.-
Thon Rouge ...	<i>...TATAKI, pesto de courgettes à la ligure et « carpione safrané » en gelée</i>	39.-

## Viandes

---

Agneau...	<i>... en deux cuissons, radis confit, sauce vierge de fèves, pecorino et menthe.</i>	46.-
Black Angus...	<i>... grillé, compote de pommes au barbecue et jus corsé</i>	49.-